

## SARAH BERNHARDT OU CURNONSKY ?

Emietté de tourteau aux herbes aromatiques, agrumes et avocats

~

Saint Pierre nacré, coquillages, choux de Bruxelles, kumquat confit, jus de coquillages et algues et/ou  
Filet de veau rôti, jus de veau, potimarron rôti, butternut, graines de courges croustillantes

~

Sélection de fromages affinés de la Maison Jean d'Alos (supplément 6 euros)

~

Dôme chocolat blanc toasté, cœur limoncello et croustillant chocolat

SARAH BERNHARDT 3 plats	65 EUROS
Accords Mets et Vins (scl)	39 EUROS
Eau minérale et café	7 EUROS

CURNONSKY 4 plats	85 EUROS
Accords Mets et Vins (scl)	49 EUROS
Eau minérale et café	7 EUROS

**Le menu Curnonsky doit être choisi par l'ensemble de la table**



## ALPHONSE XIII

Tartare de Saint Jacques, pommes acidulées et caviar d'Aquitaine « Perlita »

~

Foie Gras d'Aquitaine mi-cuit, douceur de coing, orange et romarin

~

Filet de turbot façon « blanquette » de poisson, ravioles de blettes, poitrine fumée et noisettes

~

Pigeon de Brannens fumé au sarment de vigne, jus corsé, épeautre comme un risotto aux  
champignons de saison

~ ~ ~

Sélection de fromages affinés de la Maison Jean d'Alos (supplément 6 euros)

~

Crème brûlée à la fève tonka, groseilles et menthe

ALPHONSE XIII 6 plats	95 EUROS
Accords Mets et Vins (scl)	59 EUROS
Eau minérale et café	7 EUROS

**Le menu Alphonse XIII doit être choisi par l'ensemble de la table**

LES PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.  
NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGENES